



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇORBA NASIL İÇİLMELİ?

Çorba sıcak bir yemektir, sıcak yenilir. Ancak sofraya oturduktan sonra servis yapılan çorbanın sıcaklığı fazla olmakta, yemek için biraz beklemek gerekmektedir.

Sıcaklığı bilinen ya da ilk kaşıktaki farkedilen çorbayı soğutmak için üflemek doğru değildir. Kaşıkla karıştırarak soğutmaya çalışmak da hoş karşılanmaz. En uygunu, biraz beklemek, kendiliğinden soğumasına imkân vermektir.

Çorbayı alırken kaşığı çok daldurmamalıdır. Ağza alırken de, dudaklarla değil, dişlerin gerisine boşaltılmak suretiyle içilmelidir. Çorbayı nefesle içe çekmek ses çıkarılmasına sebep olacağından doğru oılmaz.

İşkembe çorbası gibi bazı çorbalar içlerindeki maddeler dolayısıyla çiğnenmesi gereken cinstendir. Bu maddeler çiğnenmeden yenilemeyeceğine göre elbette çiğnenecektir ve bu yüzden bir ses çıkması, sapıttı olması muhtemeldir. Fakat bunu da önlemek mümkündür. Esasen bu ses durumu dikkate alınarak davetlerde genellikle ezme, konsome çorbalar tercih edilmektedir.

Bazı çevreler, biten çorbanın sonunu içebilmek için tabağı ileri doğru eğilendirip alınmasını uygun görmekte iseler de, resmi kurallara bağlı bazı çevreler bunun kafiye doğru olmadığını, bir miktar çorbanın tabağın dibinde kalması gerektiğini savunmaktadırlar.

Sofra kurallarının bir önemli yönü de yemeklerin suyu ve salça konusudur. Salça veya yemek suyu tabağa fazla alınmaz. Bir raslantı sonucu fazlaca alınmışsa etrafa farkettilen bir eldeki ekmek lokmasının tabağa düşürülmesi ve ekmeğin suyu çekmesini sağlamak suretiyle azaltılmasına çalışılmalıdır. Fakat her halde ekmeğin, yemeğin suyuna veya salçaya batırılarak yenmesi doğru değildir. Yemeğin suyu veya salça yemek lokmaları ile alınabilecek miktar kadar alınır, gerisi kalır. Onun için salça veya yemek suyunu yenebilecek kadar almak, yemek bittiği zaman tabakta fazla kalmış olmamasını sağlamak gerekir.